



MANTEIGA

NEUENSCHWANDER, Marilian¹; SALAZAR Ludmila Noskoski²

Resumo: A Manteiga, também conhecida como gordura amarela é um produto obtido exclusivamente do leite de vaca, de onde é extraído seu ingrediente principal, o creme pasteurizado. O objetivo deste trabalho é ressaltar sobre a tecnologia de fabricação da manteiga e suas características nutricionais. O processo de fabricação se inicia com a desnatação do leite, onde se separam outros componentes da gordura, e se obtêm a nata. Depois passa pela pasteurização, onde se eliminam as bactérias. Em seguida, a maturação, que consiste em adicionar fermentos lácteos para trabalhar a textura e desenvolver o seu aroma. Por fim, onde a nata é transformada em manteiga e conseqüentemente, seu envase. O conteúdo mínimo de gordura deve ser de 80%, com no máximo 16% de água e 20% de extrato seco desengordurado. Ingredientes opcionais podem ser admitidos, como no caso da manteiga maturada: o cloreto de sódio e fermentos lácticos selecionados. Tem como características sensoriais, apresentar um aspecto homogêneo e brilhante, consistência sólida ou pastosa a 20 °C, textura lisa e uniforme, distribuição igual da umidade, de cor amarelada e homogênea (sem manchas), sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Por possuir alta quantidade de lipídios, é uma importante fonte de energia celular e também fonte de vitaminas lipossolúveis que auxiliam no desenvolvimento dos sistemas nervoso e reprodutivo, também pele e fígado. Dentre estas é considerada uma fonte de vitamina A atuando na visão, manutenção da pele e mucosas, ossos, prevenção da anemia e resistência a infecções, síntese proteica e crescimento. Também possui vitamina D, porém em menor quantidade, que tem função de promover a absorção de fosfato, de cálcio e de sua liberação a partir dos ossos. Durante os últimos anos, a manteiga passou a ter grandes transformações, essencialmente devido ao avanço da tecnologia de alimentos e a introdução de normas de higiene. O alto valor biológico da gordura láctica e de vitaminas lipossolúveis presentes, assim como do ácido butírico, sendo associada principalmente como alimento fundamental ao homem.

Palavras-Chave: Gordura Láctea. Lacticínio. Creme.

Referências:

- BERTICELLI, Dianês., *et al.* **Caracterização Físico-química e Microbiológica de Manteigas Comercializadas em Francisco Beltrão – PR.** Trabalho de Conclusão de Curso II, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2011
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº146, de 07 de março de 1996. Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 março 1996.
- CARVALHO, Renato Ferreira. **Dossiê Técnico Fabricação de Manteiga. Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/IEL – BA**, 2008.
- ROMAN, Janesca A. **Tecnologia da fabricação de manteiga.** Disponível em: <<http://www.td.utfpr.edu.br/janesca/Manteiga.pdf>>. Acesso em: 14 abr. 2011.
- SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição.** 3ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2002.

¹ Acadêmica do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta. marilian-neuenschwander@hotmail.com

² Professores Drs. do Curso de Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta. lnoskoski@unicruz.edu.br